

Kartoffelsalat von Luchs

Mengen für 9 Personen

Kartoffelsalat

900 g Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
9 dl Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiesen
1.8 dl Öl	Aus den restlichen Zutaten eine sämige Sauce zubereiten, über die Kartoffeln giessen und gut vermischen.
	Gewürzangaben sind sehr ungenau, einfach nach eigenem Geschmack würzen!
9 cl Essig	
45 g Senf	
450 g Zwiebeln	ca. 5 Stück, fein Hacken
18 g Schnittlauch	
18 g Peterli	
0.45 Tube(265g) Mayonnaise	
45 g Salz	
18 g Pfeffer	